

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung *mocaf* (*Modified Cassava Flour*) merupakan salah satu komoditas yang memiliki kandungan nilai gizi yang cukup memadai di beberapa daerah di Indonesia (Susanty, 2018). Tepung *mocaf* merupakan tepung yang telah di modifikasi dengan perlakuan fermentasi memiliki karakteristik mirip terigu sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu (Salim, 2011), atau campuran terigu 30%–100% dan dapat menekan biaya konsumsi tepung terigu 20-30% (Nurlaila dkk., 2015). Dibandingkan dengan tepung singkong biasa atau tepung gaplek, tepung *mocaf* memiliki karakteristik yang lebih baik yaitu lebih putih, lembut, dan tidak bau apek. Tepung *mocaf* memiliki kandungan nutrisi yang berbeda dengan tepung terigu (Salim, 2011).

Dalam pemanfaatannya, tepung *mocaf* banyak digunakan dalam produk pangan dengan mengatikannya dengan tepung terigu atau sebagai substitusi tepung terigu (Devega, 2010). Tepung *mocaf* dapat digunakan sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cake brownies* (Salim, 2011). *Brownies* sudah sejak lama dikenal masyarakat sebagai jajanan yang cukup mengenyangkan dan juga sering menggantikan menu sarapan pagi dan bekal sekolah anak. Tidak seperti jajanan atau kue tradisional yang rata-rata hanya mampu bertahan sehari dan kemudian basi, *brownies* dapat bertahan dua sampai tiga hari tanpa bahan pengawet (Rahmatiah, 2018). *Cake brownies mocaf* adalah jenis *cake brownies* yang dibuat dari bahan baku tepung *mocaf* dengan penambahan bahan-bahan lainnya

Proses pembuatan *Cake brownies mocaf* terbagi atas beberapa tahap yaitu pencampuran, pengocokkan dan tahap pemanggangan. Faktor-faktor yang mempengaruhi proses-proses tersebut antara lain adalah komposisi dan temperatur pemanggangan. Menurut Harris (1989) temperatur pemanggangan merupakan pengolahan pangan yang dapat meningkatkan daya cerna makanan dan dapat menghancurkan mikroorganisme serta

menurunkan aktivitas air sehingga dapat mengawetkan makanan (Fellows, 2000). Faktor yang mempengaruhi komposisi *cake brownies mocaf* yaitu kadar serat, protein dan kalsium (Diana dkk, 2014). Menurut Salim (2011) perbedaan komposisi kimia mempengaruhi tingkat kekenyalan, elastis dan pengurangan zat gluten pada *cake brownies mocaf*.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian tentang pengaruh komposisi dan temperatur panggang dalam pembuatan cake brownies dilihat dari kadar serat, kalsium, protein dan sifat organoleptik agar dihasilkan *cake brownies tepung mocaf*.

1.2 Perumusan Masalah

Penggunaan tepung *mocaf* dalam pembuatan *cake brownies* merupakan salah satu alternatif jenis pangan yang dibuat agar awet dan mengurangi zat gluten. Permasalahan yang akan diangkut dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh komposisi dan temperatur pemanggangan dalam pembuatan *cake brownies mocaf*.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu

1. Untuk mengetahui pengaruh komposisi *cake brownies* berbahan *tepung mocaf* terhadap kadar serat, kalsium, dan protein.
2. Untuk mengetahui pengaruh temperatur pemanggangan pada *cake brownies* berbahan *mocaf*.
3. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik *cake brownies mocaf*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu ;

1. Memberikan sumbangsih dalam pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) khususnya dalam Kelompok Bidang Keahlian (KBK) Operasi Teknik Kimia (OTK) produk *cake brownies mocaf* ,

2. Memberikan informasi kepada mahasiswa/i Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya mengenai komposisi bahan dan temperatur pemanggangan pada pembuatan *cake brownies mocaf*,
3. Dapat dijadikan sebagai bahan ajar dan praktikum pangan di Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya
4. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan produk *cake brownies* tepung mocaf sebagai alternatif tepung terigu.

